

## 大津サービスエリア下り（近鉄リテーリング）とのメニュー開発 —生活学科食健康コース2回生の取り組み（2016～2019年）—

山岡ひとみ\*, 岡田香織  
滋賀短期大学 生活学科

Menu Item Development with Otsu Service Area (Kintetsu Retailing)  
-Efforts of the Second Year Students of the Department of Living Science  
Nutrition Course (2016-2019)  
Hitomi YAMAOKA, Kaori OKADA  
Department of Living Science Shiga Junior College

抄録：（報告・記録）大津サービスエリア下り（近鉄リテーリング）（以下サービスエリア）と生活学科食健康コース2回生による、産学連携プロジェクトの取り組みを行った。滋賀県の地産食材を使い健康的でおいしく滋賀らしいメニューの考案を行い、考案メニューはコンテストによって選ばれる。グランプリに選ばれたメニューは、大津サービスエリア下りのフードコートにおいて販売された。

キーワード：大津サービスエリア下り，栄養士養成校，メニュー考案，地域連携

### 1. はじめに

2016年からサービスエリアと食健康コース2回生は産学連携プロジェクトの取り組みを行っており、2016年は滋賀の食材を使用した定食、2017年は近江鶏むね肉を使用した麺類または丼ぶりとデザート、2018年と2019年は滋賀の伝統食材を使用した丼ぶりとデザートのメニューの提案を行ったので報告する。

### 2. 目的と条件

実施の目的は、1. 学生自身が考案したメニューをお客様に召し上がっていただくことの喜びを体験できること。2. 2年間で学び得た栄養士の知識を実践的に活かし、栄養士としての自信に繋げること。3. サービスエリアに立ち寄ったお客様が滋賀らしさを感じて楽しみ、再び立ち寄りたくなるサービスエリアにすることである。考案メニューの条件は、1. 栄養士の資格取得のために学び得た知識を活かして幅広い年齢層に受け入れられる健康的でおいしい料理。2. 決められた原価内に食材費を抑えてい

---

\* E-mail: h-yamaoka@sumire.ac.jp

ること。3. 注文を受けた後にすぐに提供できるように調理作業が複雑でないもの（注文を受けてから提供までの時間を約5分とする）とした。

### 3. サービスエリアで販売されるまでの取り組み

メニュー考案に取り掛かってからコンテストまでの流れと学生の取り組みを一覧にして示す(表1)。

メニュー考案行う前に、サービスエリアの施設見学会を行った(写真1)。見学の目的は、実際に販売される場所を目にすることで、メニュー考案への意気込みと販売のイメージを持ちやすくするためである。見学時は、サービスエリア事業部の支配人から施設概要の説明を受けた後、学生はサービスエリアを利用するお客様の年齢層や売り場の雰囲気、フードコート内の人気メニューや販売料理、販売価格などの調査を行う。フードコートは、「三方芳 うどん・そば」、「定食 なぎさ」、「びわ湖を望むカレー屋さん」、「玉子丸オムライス」、「らーめん・ちゃんぽん」の5業態の展開で運営されている。後日、学内において調査内容を班で話し合い、1. 料理の形態（和食、洋食、中華など）、2. お客様の年齢層、3. 滋賀の食材を決めて、栄養価と原価率 30～35%に合わせたメニューの作成を行った（表2）。上記に示す内容が他の班と重ならないように、学内において班同士の調整を行った後にメニュー考案を行った。考案メニューは、サービスエリアに提示した後に、販売の形に近づけたメニューの訂正を受けた。訂正を受けたメニューの内容を再度班のメンバーで検討し、試作を行った。試作時は、サービスエリアから料理長、支配人、事業部の方々に来ていただき、食材の切り方や調理手順、味付けや見栄えのする盛り付け方などの指導を受けた。指導を受けた内容を再度班のメンバーで検討して試作を行い、コンテストで審査されるメニューが完成した。自分たちの考案メニューは、パワーポイントで作成した資料を使ってプレゼンを行うので、プレゼン資料についても、わかりやすく眼に映りやすい資料作成、話す時の声の大きさや表情などの指導をサービスエリア事業部の方から指導を受けた（表3）。

コンテスト開催日は、西日本高速道路サービス・ホールディングス（株）関西支社長、（株）近鉄リテーリング取締役と総料理長、滋賀短期大学学長と生活学科教員の5名が審査員となり、実食審査、プレゼンテーション審査、調理審査が行われてグランプリが決定した（写真2）。審査項目及び点数、決定方法は表4に示す。グランプリが決定した後は、さらにサービスエリア内で何度も販売向けに検討が行われて実際に販売された（写真3）。

表1 コンテストまでの流れ

1	大津サービスエリア見学と施設説明
2	メニュー考案
3	試作①：学生が考案したメニューの試作を行い料理長から調理指導を受ける。
4	試作②：料理長から訂正を受けて最終調整の試作を行う。
5	プレゼン練習：内容について支配人から指導を受ける。
6	最終調理の確認とプレゼン練習
7	コンテスト開催

表2 メニュー考案の条件内容

料理の形態	和食, 洋食, 中華
お客様の年齢層	1. 子どもから大人までのすべての年齢 2. 中高年の男性（ガッツリ系） 3. 女性（野菜たっぷりヘルシー系）
滋養の食材	赤かぶ, 近江かぶ, 伊吹大根, 下田なす, 杉谷なすび, 日野菜, 多賀にんじん, 信長ねぎ, 豊浦ねぎ, ぼっちゃんかぼちゃ, 水口かんぴょう, 秦荘やまいも, 杉谷とうがらし, 船木ごぼう, 黒豆, 近江米, ふなずし, 漬け物, 茶葉（お茶）など
栄養価	<b>【定食・丼ぶり】</b> 主菜：約 300～350kcal 副菜：約 50～100kcal ごはん：米 80g（約 260kcal） 汁：約 15kcal 約 730 kcal, P：13～20%, F：25～30%, C：50～60%, 塩分 3g 未満 <b>【麺類】</b> 約 600 kcal, P：13～20%, F：25～30%, C：50～60%, 塩分 3g 未満
原価率	35%以下
その他留意点	アルコールは使用不可。

大津サービスエリア下り（近鉄リテーリング）とのメニュー開発

表3 プレゼン資料内容

1	タイトル（メニュー名，班員名）
2	メニューについての説明（栄養価，喫食対象者の説明含む）
3	アピールポイント，工夫点，滋賀の食材についての説明
4	作り方と作業工程のポイント
5	販売価格（原価率含む）
6	まとめ

表4 審査項目及び点数と決定方法

●審査項目及び点数		
◎実食審査（30点）	①味覚審査（15点）	美味しいか
	②視覚審査（15点）	彩り，盛り付け
◎調理審査（10点）	①調理工程（3点）	調理のこだわりがあり，調理工程は無駄がなくスムーズか
	②チームワーク（3点）	調理時のチームワークは良好か
	③栄養価（3点）	「給食」という授業テーマに沿って栄養バランスは適切か
	④価格（1点）	売価 1000 円以下，原価率は 35%以下で設定されているか
◎プレゼンテーション 審査（10点）	①メニューのネーミング （3点）	魅力的な料理名であるか
	②セールスポイントは魅力的か（3点）	学生らしく，独創的なアピールができているか
	③注文したいと思うか （4点）	お客様目線で「食べたい」メニューか
●決定方法		
審査員の持ち点は1人50点。順位は各審査員の点数の合計で最も高い順番からグランプリ・準グランプリ・審査員特別賞の各1チームを決定する。		

#### 4. まとめ

コンテスト開催までの約3か月間は、自分たちの考案メニューの試作と訂正を繰り返し行い、最終の形に仕上げる。取り組みを進めるなかで、班のメンバーと協力する力は必要不可欠であり、社会生活のなかで重視される、協調性、コミュニケーション能力、誠実に仕事に取り組む姿勢、責任感などが必然的に身につく。サービスエリアの方々とのやりとりの中で適切な言葉使いや礼儀正しさなどを身につけることができた。栄養士としての業務に関わる力を伸ばすだけでなく、社会人としての基本的な姿勢を身につけることに繋がった。また、プレゼン資料の作成では、対象者の興味を引きつける要点を見つけ出しメニューを売り出す技術を身につけることができる。さらに、滋賀県の食材や地域の特徴についての学びを深めることができた。

メニュー考案に向けた取り組みは、2年間で学び得た栄養士の知識と技術を実践的に活かすことができる。栄養価を整えて対象者に合わせた健康的なメニューの考案、原価計算、食材を的確に扱うことは栄養士として必要な力であり、給食運営に大きく関わる。これらは、2年間の学びを得ているからこそ取り組める取り組みであり、これから社会で活躍する栄養士としての自信につながるものもある。また、学生生活の思い出としても残り、学生が主体となって生き生きと行動をする姿に、学生の成長を感じることができた。このような機会を在学中の学生に与えていただいた近鉄リテーリング様には大変感謝している。

今後も、滋賀県に愛着を持てる地域に根付いた栄養士としての育成、社会人としての姿勢の育成、学生生活の思い出に残るメニュー開発を続けたい。

大津サービスエリア下り（近鉄リテーリング）とのメニュー開発

施設見学（写真１）



コンテスト当日の様子（写真２）



販売前のプレ試食会の様子（写真３）





2016 年から 2019 年までの考案メニュー一覧

年	2016			
テーマ	グリル逢味で販売するメニュー			
グランプリ	野菜たっぷり！ピリ辛麻婆なす丼 	準グランプリ	キュートなあんかけチャーハン 	
参加賞	さっくりタラの竜田揚げ ～トロトロあんかけソース～ 	参加賞	きのこたっぷりスパイシー秋カレー 	
参加賞	フィッシュチリ 	参加賞	ヘルシー！ウレシー！ハワイアン風 ロコモコ丼 	

年	2017		
テーマ	近江鶏を使用したメニュー		
グランプリ	～梅でさっぱり！～近江鶏の 塩ラーメン 	準グランプリ	野菜たっぷり！ヘルシーガパオ 風近江丼 
参加賞	近江鶏の照り焼き 温玉のつけ丼 	参加賞	ちゃぽりアーナ～ジェノベーゼ ソースを添えて～ 
参加賞	滋賀三昧そば 	参加賞	レモン塩ねぎま風うどん 



年	2018		
テーマ	滋賀の食材を使用した丼ぶり		
グランプリ	<p>近江のわかさぎ！かき揚げ丼</p> 	準グランプリ	<p>おい滋賀すじえび丼</p> 
審査員特別賞	<p>ビワサーモンの 日野菜タルタル丼</p> 	参加賞	<p>近江鶏のすきやき丼</p> 
参加賞	<p>近江美タンバ</p> 	参加賞	<p>湯葉のあんかけ比叡どんぶり</p> 

年	2019		
テーマ	滋賀の食材を使用した丼ぶり		
グランプリ	<p>琵琶湖に浮かぶ島 ～和風カレーあんかけ～</p> 	準グランプリ	<p>おうみそろーるカツ丼</p> 
審査員特別賞	<p>滋賀パオライス in かんぴょう</p> 	参加賞	<p>滋賀がつまった中華丼</p> 
参加賞	<p>チーズ香るネギたっぷりドリア</p> 	参加賞	<p>滋賀の赤かぶびっくり！！ ガーリック牛丼</p> 